

CAPTURE THE REFINED FLAVOURS

Embark on a gastronomic journey that will transport you to a realm where refined flavours reign supreme, and every moment is an invitation to savour the extraordinary.















竹笼肉蟹蒸米糕

Crab Sticky Rice (P)(A)(SF)
Steamed with Minced Pork

Steamed with Minced Pork in Bamboo Basket





鲍鱼婆参鹅脚煲

Goose Feet (P)(A)(SF)
Braised with Abalone and Sea Cucumber
ขาห่านปลิงทะเลเป๋าฮื้อน้ำแดง

1,400



鹌鹑蛋红烧肉

Clay Pot Pork Belly (P)(A)(SF) Stewed with Quail Eggs and Spices หมูสามชั้นตุ๋นหม้อดิน

588

APPETIZER

12

鲜果虾球沙拉

Prawn Salad (sf) Crispy Fried Prawns with Fresh Fruit กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

668

13

冰梅酱红樱茄

Cherry Tomatoes (GF) \(\square\)
Cherry Tomatoes infused

Cherry Tomatoes infused with Preserved Plum and Calamansi Lime มะเขือเทศราชินีเชื่อมบ๊วยและส้มคาลามันซี

388





14

双味雪鱼

Cod Two Ways (A)
Crispy Smoked Cod, Cod Fish Medallion,
Rice Wine and Soy Reduction

ปลาค็อดรมควันสมุนไพร





港式点心拼盘

Dim Sum Platter (P)(SF)

Combination of Signature Cantonese Dim Sum ติ่มซำรวมมิตร

528



黄金脆豆腐

Silken Tofu (VE) Fried Salt and Pepper

เต้าหู้ทอดกรอบ

388



麻香裙带菜

Wakame Salad (VE)
Tossed with Vinaigrette Sesame Dressing สลัดสาหร่ายวากาเมะ





BARBECUE CORNER

北京烤鸭配薄饼(一鸭两吃)

Barbecued Peking Duck - Hong Kong Style in Two Courses (N) (SF)

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

2,288

FIRST COURSE

第一道: 片皮鹅

Crispy Skin and Meat served with Chinese Pancakes and Condiments หนังและเนื้อเป็ดเสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้กกับเครื่องเคียง

SECOND COURSE

第二道:请选择鸭肉的制作方法

梅酱烤鴨腿 (N)(A)(SF)
Roasted Duck served with Plum Sauce
น่องเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย
and

姜蔥炒鸭肉 (N)(A)(SF)
Stir-fried Duck with Ginger and Spring Onions
เนื้อเป็ดผัดขึ้งและต้นหอม



21

片皮乳猪(两食)

Roasted Suckling Pig (P)(A)(SF) หมูหัน

3,222

FIRST COURSE 第一道:

Chinese Man Tao, Japanese Cucumber, Scallion, Homemade Sauce

เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถวและเครื่องเคียง

蜜汁叉烧

Pork Char Siew, Honey Glazed

(P)(N)(A)(SF) หมูแดงเลิศรส





香宫烧味拼盘 Shang Palace Barbeque Platter

(P)(N)(A)(SF)

Crispy Pork, Pork Char Siew, Roasted Duck and Jelly Fish ออเดิร์ฟร้อนแชงพาเลซ



SOUP

25

羊肚菌清鸡汤

Chicken Consommé (GF)
Morel Mushrooms

พุปไก่ตุ้นเห็ดมอเรล

988

26

杞子竹笙炖花胶汤

Fish Maw Bamboo Pith (A) Double Boiled with Chinese Herbs Broth

Double Boiled with Chinese Herbs Broth ซุปกระเพาะปลาสดเยื่อไผ่ยาจีน

588

27

养生珍菌杞子湯

Healthy Mushrooms (VE)
Double Boiled with Goji Berries

Double Boiled with Goji Berries ซุปเห็ดสมุนไพรเก๋ากี้

288

28

番茄豆腐汤

Tomato (VE)(GF) 🗹 Silken Tofu, Celery ซุปมะเขือเทศเต้าหู้อ่อนสาหร่ายวากาเมะ



29

四川海鲜酸辣汤

Imperial Hot and Sour (N)(A)(SF)
Braised with Seafood, Sichuan Style

ซุปเสฉวนทะเล

388





30

椰盅佛跳墙

Monk Jumps over the Wall (A) (SF)

Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw, Dry Scallop, Black Chicken and Morel Mushrooms

พระกระโดดกำแพง

ABALONE, SEA CUCUMBER, BIRD'S NEST



32

黑松露煎辽参

Superior Sea Cucumber

(SE)(A)

Pan-fried Sea Cucumber with Shrimp Paste and Black Truffle

ปลิงทะเลยัดไส้กุ้งเห็ดทรัฟเฟิล







34

蟹皇烩官燕(位上)

Imperial Bird's Nest(sf)(A)
Braised with Crab Meat and Crab Roe
ซุปรังนกพิเศษเนื้อปูและมันปู

LIVE SEAFOOD AND LIVE FISH

35 龙虾 Lobster กุ้งมังกร 528 per 100gm

36 蟹类 Crab ปู 428 per 100gm

37 泰国蓝河虾 Thai Blue River Prawn √กุ้งแม่น้ำ 348 per 100gm

烹饪方法 Cooking Style วิธีการปรุง

- 38 水煮 Poached, Superior Soya Sauce (A)
- 39 避风塘炒 Stir-fried with Crispy Garlic, Shallot (A) ผัดหอมแดงและกระเทียมทอดกรอบ
- 40 上汤焗 Baked with Superior Stock (A)
- 新加坡黑椒炒 Wok-fried, Black Pepper, Singapore Style (A) ผัดพริกไทยดำ
- 42 奶油蛋丝 Wok-fried, Butter Milk, Egg Floss ผัดเนยวุ้นไข่



- 47 港式清蒸 Steamed, Hong Kong Style (A) นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง
- 48 蒜茸蒸 Steamed with Garlic (A) นึ่งกระเทียม
- 49 油漫 Deep-fried (A) ทอด
- 家乡式 Stewed Hometown Style with Hua Tiao Wine (A) (SF) ตุ๋นเหล้าจีนสไตล์พื้นบ้าน



52

甜酸菠萝虾球

Sweet and Sour Prawn (sf) Tossed with Bell Pepper and Pineapple กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

648

53

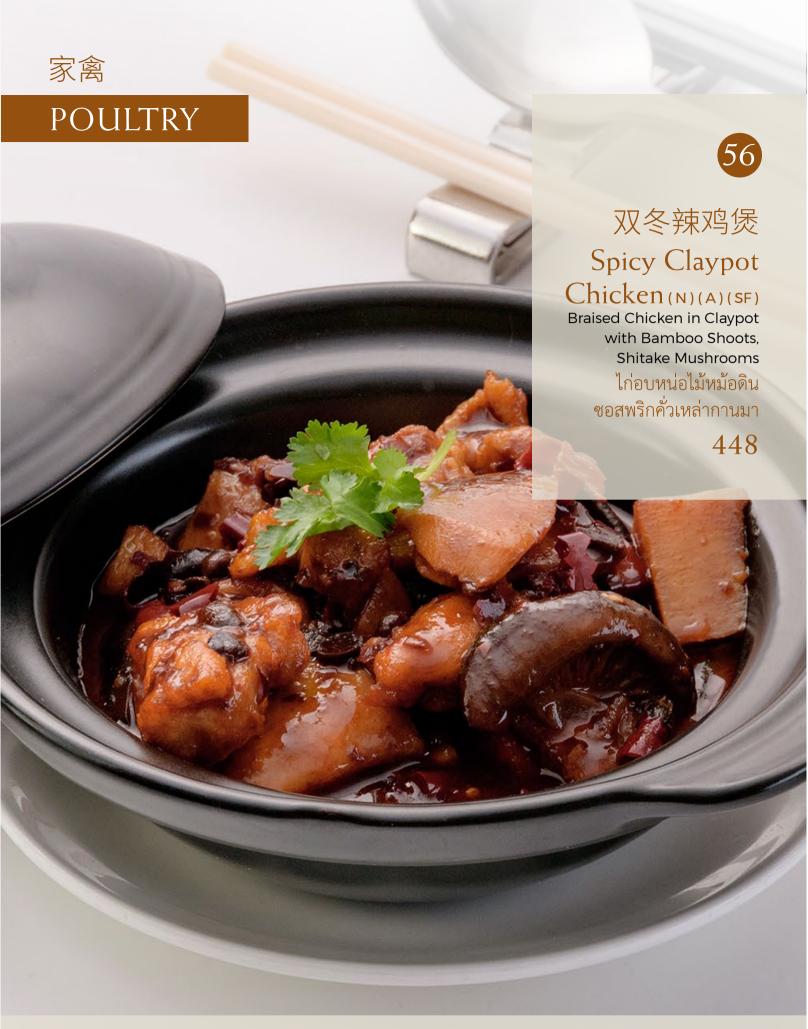
川汁虾球帶子西兰花

Sichuan Duo Seafood (N)(A)(SF) Wok-fried Prawn and Scallops with Broccoli กุ้งและหอยเชลล์ผัดบร็อคโคลีซอสเสฉวน

888



All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge and applicable government tax.





腰果宫保鸡丁

Kung Pao Chicken (N)(A)
Wok-fried with Sun Dried Chilli

and Cashew Nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

448



川式辣子鸡

Sichuan Chilli Chicken (N)(A) Deep-fried Chicken with Mountain Sun Dried Chilli

Deep-fried Chicken with Mountain Sun Dried Chilli and Sichuan Pepper Salt

เนื้อไก่ทอดพริกเสฉวน



牛肉、羊肉、猪肉

BEEF, LAMB, PORK







黑椒牛柳粒

Black Pepper Beef (A)(SF)
Stir-fried Diced Beef with Capsicums เนื้อสันในผัดกระเทียมพริกไทยดำ

868



意大利香醋排骨

Balsamic Pork Ribs (P) Wok-tossed with Balsamic Sauce

ซี่โครงหมูผัดซอสบัลซามิก

568



金盞蒜片爆和牛

Wagyu Beef (A)
Stir-fried Stockyard Wagyu Beef with Carlic เนื้อวากิวผัดกระเทียม

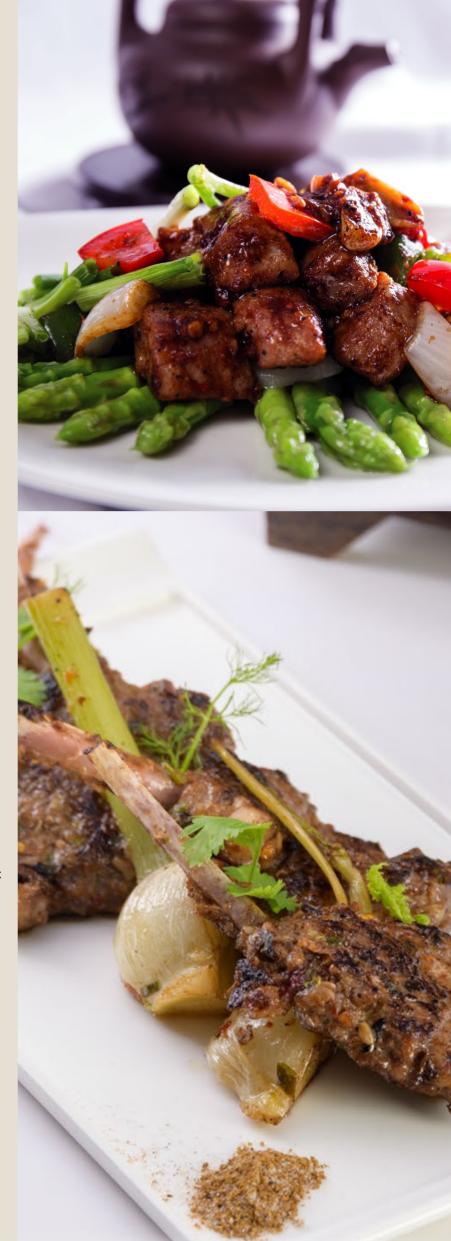
1,288



十三香焗澳洲羊排

Wok-seared Australian Lamb Rack(SF)
Marinated with 13 Spices

ซี่โครงแกะออสเตรเลียอบเครื่องเทศ



豆腐类

TOFU



虾胶蒸豆腐

Shrimp Tofu (A)(SF)
Steamed Tofu with Minced Shrimp เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่ง

388







蟹扒琵琶豆腐

Lute Tofu (A)(SF)
Deep Fried Homemade Tofu

with Crab Meat and Egg White Sauce เต้าหู้ทอดซอสไข่ขาวเนื้อปู

428



川式麻婆豆腐

Mapo Tofu (N)(P)(A)
Slow Cooked with Minced Pork,

Sichuan Style เต้าหู้หม่าผ่อ







姜汁炒芥兰 Hong Kong Kai Lan (VE)(A) Stir-fried with Ginger คะน้าฮ่องกงผัดซอสขิง

328



蒜茸通心菜 Morning Glory (VE)(A)
Wok-fried with Garlic ผักบุ้งผัดกระเทียม

328

Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients. (VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood



鲜冬菇扒时蔬

Shitake Mushrooms (A)(SF)
Sautéed with Seasonal Vegetables in Oyster Sauce เห็ดหอมผัดผักตามฤดูกาล



鱼香茄子煲

388

328

Salted Mackerel with Eggplant (A) Sautéed with Minced Chicken and Chilli Paste

มะเขื่อยาวไก่สับและปลาเค็มอบหม้อดิน







龙虾面

Lobster Noodles (A)(SF)

Braised Lobster with Crispy Onion and Lobster Juice บะหมี่กุ้มมังกรอบยอดซุป

4,288



扬州炒飯

Yang Zhou Fried Rice (P)(N)(SF) Wok-fried Fragrant Rice with Shrimp and BBQ Pork

ข้าวผัดหยางโจวหมูแดงและกุ้ง

428



黑胡椒海鲜炒乌冬面

Black Pepper Thick Noodles (SF) Wok-fried with Seafood and Black Pepper

Wok-fried with Seafood and Black Pepper ผัดอุดังทะเลพริกไทยดำ

488



鲜虾福建炒面

Fukien Noodles (P)(N)(SF)

Wok-fried with Prawn, Pork Char Siew and Chives บะหมี่ฮกเกี้ยนกุ้งและหมูแดง

398



猪油渣捞面

Pork Lard Noodles (P) (A) (SF) Tossed Egg Noodles with Crispy Pork

Tossed Egg Noodles with Crispy Pork and Soya Sauce บะหมี่ผัดกากหมู

548









Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

(VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood

All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge and applicable government tax.





杨枝甘露

Mango Purée Chilled, served with Sago, Pomelo

and Mango Ice cream

สาคูไอศกรีมมะม่วงส้มโอ

228



椰皇炖官燕

Braised Bird's Nest in Whole Coconut (v) รังนกพิเศษตุ๋นมะพร้าวทั้งลูก

1,600



香脆豆沙锅饼

Traditional Pancake (N) 🗹

Filled with Red Bean Paste วอแป๋งถั่วแดง

268



生磨蛋白白果杏仁茶

Sweetened Hot Almond Cream and Ginkgo Nuts whit Egg White (N)

แปะก๊วยอัลมอนด์ครีมไข่ขาว

288

套餐 SET MENU

JASMINE

港式点心拼盘 Signature Dim Sum Platter (P)(SF)

ติ่มซำรวมมิตร

四川海鲜酸辣汤

Imperial Hot Sour Seafood Soup (A)(N)(SF)

ซุปเสฉวนทะเล

奶油大生虾

Wok-fried River Prawn with Butter Milk Sauce (SF)

กุ้งแม่น้ำผัดซอสเนย

什菌菇炒牛柳丝

Stir-fried Shredded Beef with Assorted Mushrooms (A)

เนื้อเส้นผัดเห็ดรวม

黑椒炒鹅片

Wok-fried Black Pepper Goose Meat with Capsicums (A) (SF)

ห่านผัดพริกไทยดำ

鲜虾福建炒面

Fukien Noodles (P)(SF)(N)

Wok-fried Noodles with Prawn, Pork Char Siew and Chives

บะหมี่ฮกเกี้ยนกุ้งและหมูแดง

杨枝金露

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo

สาคูไอศกรีมมะม่วงส้มโอ

1,988++ PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE

PU ER

香宫烧味拼盘

Shang Palace Barbeque Platter (P) (N)(SF)(A)

ออเดิร์ฟร้อนรวมมิตร

鲜果虾球沙拉

Crispy Fried Prawns with Fresh Fruit (SF)

กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

鮑鱼蟹肉鱼肚羹

Braised Abalone Fish Maw Soup (SF)(A)

ซุปกระเพาะปลาเนื้อปูเป๋าฮื้อ

红烧海参扣鹅掌

Braised Goose Palm and Sea Cucumber with Superior Oyster Sauce (A)(SF)

ขาห่านปลิงทะเลน้ำแดง

意大利香醋排骨

Wok-tossed Pork Rib with Balsamic Vinegar (P)

ซี่โครงหมูผัดซอสบัลซามิก

港式清蒸笋壳鱼

Steamed Soon Hock Fish - Hong Kong Style (A)

ปลาบู่นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง

大澳虾酱鲜虾炒饭

Fried Rice and Shrimps with Tai-O Shrimp Paste (SF)(N)

ข้าวผัดกุ้งกะปิไท่โอ

密瓜西米露

Chilled Sago and Cantaloupe Milk

สาคูผลแคนตาลูป

2,588++ PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE

TIE GUAN YIN

鲜虾西多司

King Prawn Toast with Lime Dressing (SF)

สลัดเกี่ยวซ่ากุ้งใหญ่

白云蟹肉燕窝

Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat and Egg White (A)(SF)

ซุปรังนกเนื้อปูและไข่ขาว

脆皮烧肉拼蜜汁叉烧

Cantonese Crispy Pork | Honey Glazed Pork Char Siew (P)(N)(SF)(A)

หมูกรอบและหมูแดงอบน้ำผึ้ง

碧绿鲍鱼海参

Braised Abalone with Sea Cucumber and Vegetables (SF)(A)

เป๋าฮื้อปลิงทะเลยอดผักน้ำแดง

港式清蒸青斑

Steamed Black Grouper – Hong Kong Style (A)

ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ๊าสไตล์ฮ่องกง

黑椒牛柳粒

Sautéed Stockyard Wagyu Beef with Black Pepper Sauce (A)

เนื้อวากิวผัดซอสพริกไทยดำ

松露野菌焖伊面

Braised Ee-Fu Noodles with Wild Mushrooms

and Black Truffle Oil (A)

อีหมี่ซอสเห็ดทรัฟเฟิล

姜茶汤圆

Rice Dumplings in Ginger Tea (G)(N)

บัวลอยน้ำขิง

2,988++ PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE

OOLONG

香宫极酱蒸带子 XO Scallops (P)(A)(SF)

Steamed with Shang Palace's XO Sauce หอยเชลล์นึ่งซอสเอ็กซ์โอ

椰盅佛跳墙 Monk Jumps over the Wall (A)(SF)

Double Boiled Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw, Dry Scallops, Quail, and Chinese Herbs พระกระโดดกำแพง

黄焖花胶鲍鱼 Abalone Fish Maw (A)(SF)

Braised in Golden Broth กระเพาะปลาเป๋าฮื้อ

香宫金猪拼鱼子酱 Crispy Suckling Pig with Caviar (P)(A)(SF)

หมูหันเสิร์ฟพร้อมไข่ปลาคาเวียร์

清蒸海星斑

Steamed Spotted Grouper - Hong Kong Style (A)

ปลาเก๋าแดงไทยนึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง

龍虾泡饭 Lobster Rice

Braised Lobster with Jasmine Rice and Kale (SF) ข้าวต้มกุ้งมังกร

原个椰皇炖官燕 Braised Bird's Nest in Whole Coconut

รังนกพิเศษตุ๋นมะพร้าว

7,888++PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE